

Virksomhed **Pomona Pizza**

Adresse Kongegade 22

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 34676453

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-05-2016**Tidligere kontrol**

Dato 02-10-2015	
Dato 29-01-2015	
Dato 04-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herunder temperaturkontrol af køle-/ fryseenheder, temperaturkontrol af hakket oksekød og kødsauce, samt mundtlige procedurer for varemodtagelse og opvarmning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Termometer, kølebox, arbejdsredskaber og borde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse for varemodtagelse, herunder HACCP-plan, samt stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2016 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne som varemodtagelse og opvarmning af fødevare. Ingen

1 time

Kontrollens varighed

